Wonder chef

orth

取扱説明書

家庭用両手圧力鍋
3.0L(BODA30)
4.0L(BODA40)

ご使用になる前に必ずお読みになり、読んだ後は必ず保管してください。

■ この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

■ 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。

■ 保証書は23ページにございます。「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入していただいてください。記入が無い場合はレシートと共に大切に保管してください。

■ 別途付属の取扱説明書、注意書きがある場合はそちらも必ずお読みいただき、大切に保管してください。

<基準認定品>

製品安全協会

JPCC 圧力なべ協議会

このマークは、製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として認定されている製品に貼られます。

目 次

各部の名称

図は4.0ℓです。本体サイズと水位線以外は3.0ℓも同じです。

ロックボタン／オープンボタン
LOCK
OPEN
圧力調整装置(BOD-1)
(おもり　140キロパスカル)
フロート式安全装置
(BOD-6)
圧力調整装置(ノズル)
(BOD-2)
品番・製造年月(フック面)
BODA40 M05
(例) BODA40 M05
ノズルフィルター(BOD-9)
パッキン(BOD-10)
蒸しす(BOD-14)
本体取っ手
(BOD-12)
ウインドゥ式安全装置
フロート式安全装置
(BOD-6)
穴
オーリング
(BOD-6-9)
フタ取っ手
(BOD-8)
フタ
フック
第二安全弁
(BOD-7)
安全弁シャフト
ノズルフィルター
(BOD-9)
蒸しす用三脚(BOD-24)
水位線
MAX
WATER LEVEL
最高水位線
BEANS LEVEL
豆類線
本体ハカマ
本体

付属品

取扱説明書
Wonder chef
掃除ピン
(BOD-13)
取扱説明書(本書)
(BOD-16)

＊部品を破損、紛失された時は、このページのパーツ名と、お持ちの商品の品番を確認の上、P19の【お客様相談室】へお問い合わせください。
＊別の製品の部品の流用は危険ですのでご遠慮ください。
＊これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。
＊品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
＊別途付属の取扱説明書、注意書きがある場合はそちらも必ずお読みいただき、大切に保管してください。

安全上のご注意 (必ずお守り下さい)

圧力鍋は加熱して使用する調理器具です。使用中は内部が極めて**高温・高圧**になります。
取り扱いを誤るとお使いになる人や他人への火傷等の傷害、財産への損害が生じる危険があります。
それらを未然に防止するために、必ずお守り頂くことを次のように説明しています。

表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告 この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 この表示の欄は、「傷害を負う可能性または、物的損害が発生する可能性が想定される」内容です。

お守り頂く内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

禁止 このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

強制 このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

- 圧力鍋は、各メーカー、各製品によって、仕様及び使用方法が全く異なります。この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- ご使用前には各部に異常がないことを確認してください。また、P8の手順に従って毎回点検を行ってください。
- 各部のネジ、ナットに緩みがある場合は、必ず追い締めをしてから使用してください。取っ手などの緩みは本体落下の原因になります。また、ノズル、安全弁、フロートの緩みは、部品が加圧中に外れて飛び出し、怪我の原因となります。
- 使用する前に圧力調整装置のノズル及びフィルターが詰まっていないことを確認してください。調理中、鍋が爆発し、怪我をする原因となります。詰まっている場合は、付属の掃除ピンでノズル及びフィルターの掃除をしてください。

フタの外側から
掃除ピン
ノズルフィルター
フタの内側から
掃除ピン

- 各部に異常が生じた場合は、直ちにご使用を止めてください。P16～P18の【トラブルと対策】をお読みいただき適切な対処を行ってください。
- フタの開閉はP9からP10の手順に従って行ってください。きちんとフタが閉まっていない状態で加熱をすると、安全装置が正常に働かず、爆発や事故の原因になります。
- 調理する際は、**水・食材を合わせて**、鍋の容量の**2/3以下**の量で使用してください。**豆類・麺類**等の、調理中に膨張するものは、水・食材を合わせて、鍋の容量の**1/3以下**の量で使用してください。この量を超えて調理を行うと、食材がノズルに詰まり、鍋が爆発し、怪我をする原因となります。

- フロートが上がっている状態で無理にフタを開けないでください。
- 鍋の中に圧力が残っているときに、無理にフタを開けようとしないでください。火を止めた後も圧力鍋の中には圧力が残っています。この状態で無理にフタを開けると、フタが飛んだり高温の内容物が噴出して火傷を負う可能性があり、非常に危険です。フタを開ける際は、P10の手順に従い、**おもりを「蒸気抜」側にまわし蒸気を完全に排出し、必ず圧力が下がったことを確認した上で、おもりを外してからフタを開けてください。**
- 圧力鍋を持ち上げる時は、必ず本体の取っ手を両手でお持ちください。ふた取っ手だけを持って、持ち上げる事は大変危険です。絶対におやめください。

- ご使用後はP14の手順に従ってお手入れを行ってください。日々のお手入れが、万が一の故障による怪我の原因を少なくし、商品を長持ちさせせます。

安全上のご注意 （必ずお守り下さい）

警告

加熱中は鍋に衝撃を与えないでください。また、火を止めた後も、鍋が熱いうちは揺らしたり衝撃を与えたりしないでください。
内部の状態が急激に変化し、内容物や蒸気が噴出し、爆発や故障の原因となります。

重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の酒、多量の油は使用しないでください。
内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、爆発や故障の原因となったり、発火の原因となります。

カレー・シチューのルー等、**粘性が高い**料理は、加圧を行わないでください。ルーを入れた状態で加圧すると、ルーがノズルに詰まり爆発や故障の原因となります。ルーは加圧後に入れ、普通の鍋ブタを使って調理してください。

天ぷらや揚げ物など、**油を大量に使用する料理**には使用しないでください。
火災や爆発、火傷の原因となります。

不安定な場所や屋外で使用しないでください
鍋の転倒、落下などによる爆発で、怪我をする原因になります。

空焚きや**過剰な火力**での加熱は行わないでください。
火災の原因となります。
また、パッキン・取っ手・鍋本体の破損、変形の原因となります。
※空焚きとは、鍋内部の水分が無くなった状態での加熱の事です。

鍋底が著しく変形した鍋は使用しないでください。
使用中に鍋が転倒する恐れがあり危険です。

紙製や布製、アルミ箔など軽くて薄手の素材の落とし蓋は、安全装置を詰まらせて事故に繋がる可能性がありますので、加圧中は絶対に使用しないでください。

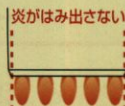
他の人に鍋を貸し出す場合は、必ずこの取扱説明書と付属部品を添えてお渡しください。

調理中や、調理直後はおもりの上部に手や顔を近づけないでください。火傷の原因になります。

安全上のご注意 （必ずお守り下さい）

注意

付属のおもり、パッキンを使用してください。
他商品のものを使用すると異常動作を起こし、怪我の原因となります。
紛失、劣化などでご購入の際は、P19の【お客様相談室】までご連絡ください。

ガスコンロを使用する場合は、**炎が鍋底からはみ出さない**よう、火力を調整して使用してください。
鍋がコンロの中心からずれていたり、火力が強すぎると、取っ手が熱くなり劣化、変形の原因になります。

200V IHクッキングヒーターでご使用の場合、**約1分程度中火で予熱した後、強火**にしてください。
IHクッキングヒーターを最初から強火で使用すると、鍋底が急激に熱くなるため、焦げ付きや底面の変形、底面剥離の原因となります。

フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。
斜めに持ち上げるとフタが本体に引っかかり、鍋が傾いて内容物がこぼれ、火傷をする恐れがあります。

取っ手の部分が熱くなる場合があります。
必要に応じてミトン、鍋つかみ等を使用してください。

安全上のご注意 （必ずお守り下さい）

注意

使用中や使用後に、鍋の金属部分に手を触れないでください。
火傷の原因になります。

食器洗浄機は使用しないでください。
洗剤の中にはアルカリ性のものがあり、
鍋を傷める原因となります。
また、食器洗浄機の熱風によっても鍋が
傷むことがあります。

鍋の中に食物を保存しないでください。
汚れ・サビや、鍋が傷む原因となります。
使用後は調理物を別の容器に移し、すぐに
鍋を洗浄してください。

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使用しないでください。火傷、怪我の原因となります。

圧力がかかっていない状態やフタをはずして普通の鍋としてご使用される時であっても、鍋が熱いうちは、鍋を揺らしたり、急にかき回したりしないでください。内容物の状態が急激に変化することで突沸が発生し、火傷や怪我を負う原因となります。

突沸について

加熱した液体が沸点（水：100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象をいいます。
＜独立行政法人　製品評価技術基盤機構のHPより抜粋＞

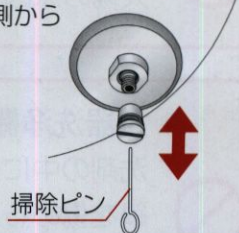
激しい突沸が起こると内容物が噴出して周囲に飛散し、その勢いで鍋が大きく動くことがあり大変危険です。

IHクッキングヒーターやガスコンロで食品を再加熱するときは火力を弱めにし、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。
強火で急加熱すると突沸の原因となり、火傷をする恐れがあります。

圧力鍋の使い方

ご使用前に毎回チェック

1. ノズルのチェック

おもりを外し（P10-3参照）**掃除ピンを、ノズル及びノズルフィルターの穴に差し込み、詰まりが無いかを確認してください。**
ノズルが目詰まりしていると、圧力調整装置（おもり）が正常に作動せず、爆発する恐れがあります。

2. フロート式安全装置をチェック

鍋本体からフタをはずした状態でロックボタン（LOCK）を押し、**フタの裏側にあるフロート式安全装置を下から指で軽く押し上げた後指を離し、スムーズに上下するか確認してください。また、安全弁シャフトを指で押し、内部のバネによって押し戻されるか確認してください。**
確認した後は、オープンボタン（OPEN）を押してください。
フロートのオーリングの穴がかくれないように正しく取り付けられていることを確認してください。
フロートのオーリングの位置がずれていたり、破損・劣化すると、フロート式安全装置の隙間から蒸気が漏れ、圧力が上がりません。その様な場合、P19の弊社【お客様相談室】までお問い合わせください。

スムーズに上下に動きますか？

フロートのオーリング
安全弁シャフト
押す
フロートのオーリング
穴
フロート

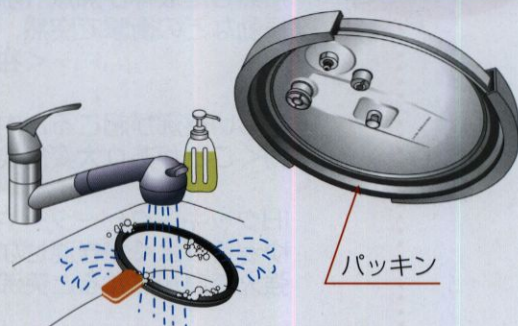
警告

おもり、パッキン、ノズル、フロート式安全装置、第二安全弁、スライド、本体・フタ取っ手に、変形、破損、分解、割れ等の異常が発生した場合は、直ちに使用を止め、P19の弊社【お客様相談室】までお問い合わせください。
そのままご使用を続けると加圧中に部品が破損し、高温の内容物や蒸気が噴き出し火傷や怪我の原因となることがあります。

3. パッキンをチェック

清潔なものが正しくセットされていますか？
パッキンに傷、ヒビ、割れが発生したり、弾力性が無くなったら使用を止め、交換してください。
そのまま使用を続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散したり、火傷や怪我の原因となります。

＊パッキン等のゴム製の部品は消耗品です。
使用頻度やお手入れの状態にもよりますが、弊社では一年に一回は、新しいパッキンに交換されることをお勧めしております。

圧力鍋の使い方

フタを閉める

1. パッキンを取り付ける

パッキンは図のようにフタの奥にしっかり取り付けてください。（誤った取り付け方をすると、フタが閉まりません。また、無理に閉めようとすると、フタが開かなくなったり、パッキンが切れることがあります。）

注意 圧力鍋を複数お持ちのお客様は、別の商品のパッキンを取り付けて、ご使用にならないようご注意ください。蒸気漏れ、安全装置の作動不良、商品の故障の原因となります。

2. フタをセットする

①オープンボタン OPEN を押し、フックを開いてください。

②本体の上にフタをまっすぐ置いてください。

この時、フタを傾けた状態で閉めないよう注意してください。パッキンが切れたり、フタが開かなくなることがあります。

再確認チェック!! **フタを閉める前に再確認！**
パッキンは左図の通り正しく付いていますか？

3. フタを閉める

ロックボタン LOCK を押して、フックを閉じてください。

警告 **指定位置までフタを閉めた状態以外で火にかけないでください。**
安全装置が正常に動かず、怪我、故障の原因となります。

連続使用される場合、パッキンの膨張でフタが閉まりにくくなります。その様な時には、パッキンを冷水などで冷やしてお使いください。

4. おもりを取り付ける

おもりを取り付けてください。
下記の通りおもりをノズルにまっすぐ挿し込んでください。
おもりを指で押すと、少しカタカタと動く状態が正常です。

おもりのつまみを「加圧」と「蒸気抜」の間に合わせ、垂直にはめ込む

「加圧」側にまわす

少しカタカタと動く状態で正常です

圧力鍋の使い方

ステップ3

フタを開く

1. 圧力が下がったことを確認

フロート式安全装置が下がっていることを確認してください。

警告 フロート式安全装置が上がっている状態で無理にフタを開けようとしないでください。フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、火傷を負う可能性があり、非常に危険です。

フロートが下がらない場合は、P13-7「蒸らし時間」を参照ください。

2. 残った蒸気を抜く

おもりを「蒸気抜」側にまわして、残った蒸気を完全に排出してください。
(おもりを「蒸気抜」側にまわしたときにプシューと勢い良く蒸気が出続ける場合は、鍋の中に圧力が残っています。
おもりを「加圧」側に戻し、しばらく放置してからもう一度おもりを「蒸気抜」側にまわしてください。)

1
2
警告 この時、絶対に顔や手をおもりの上に近づけないでください。火傷の原因になります。

3. おもりを外す

おもりを「蒸気抜」側までまわし、そのまま真上に持ち上げて外してください。

1
2
警告 フロートが上がっている時は、絶対におもりを外さないでください。
火傷の原因になります。

4. フタのロック OPEN を解除

オープンボタン OPEN を押しフックを開いてください。

警告 ロックの解除が普段より重く感じられる場合は、鍋の中に圧力が残っている可能性があります。無理に開けずに、もう一度おもりを「加圧」側で取り付け、P15の急冷の手順に従って水で冷やして圧力を下げた後、このページの手順に従って、もう一度フタを開けてください。

6. フタを持ち上げる

フタをまっすぐ持ち上げ、フタを開けてください。(フタを開ける際に立ち上る蒸気で、火傷をしないようご注意ください。)

警告 鍋の中に圧力が残っているときに、無理にフタを開けようとしないでください。火を止めた後も圧力鍋の中には圧力が残っています。この状態で無理にフタを開けると、フタが飛んだり高温の内容物が噴出して、火傷を負う可能性があり、非常に危険です。
フタを開ける際は、このページの手順に従って必ず圧力が下がったことを確認した上で、おもりを外してからフタを開けてください。

注意 フタを斜めに持ち上げると、フタの端が本体に引っかかり、鍋が傾いて火傷をする恐れがあります。フタを開ける際は、まっすぐ上に持ち上げてください。

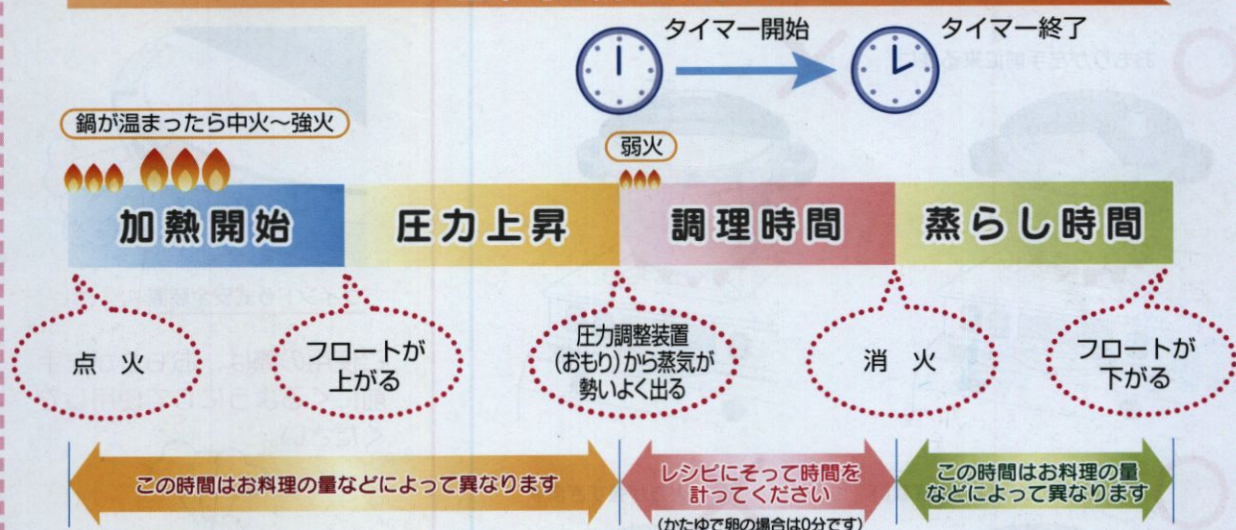
注意 フタの金属部分に手を触れないでください。
火傷の原因になります。
必要に応じてミトンをご使用ください。

急いでフタを開けたい時は、P15「やむを得ず、急いでフタを開ける場合」を参照ください。

圧力鍋の使い方

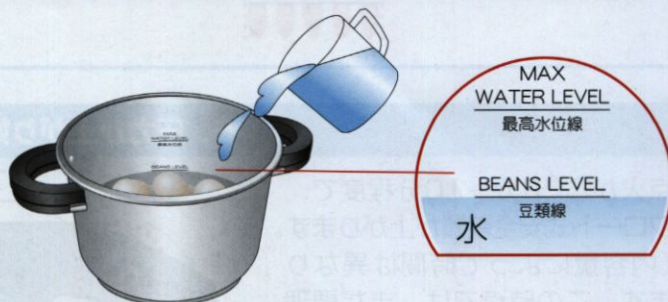
調理の流れ

初めての調理の前には、水だけを3cm程入れ加熱し、圧力鍋の動作を確認されることをお勧めします。

圧力鍋の調理の流れは、下記の説明図のように大きく4つに分けることができます。
ここでは、「かたゆで卵」を作る場合を例にとって、基本的な調理の流れを説明します。
実際の調理は付属のレシピ等に沿って行ってください。

1. 準　備

P8の【ご使用前に毎回チェック】をご確認頂いた上で、圧力鍋と材料を用意してください。

2. 具材と水を入れる

鍋の中に卵(具材)を入れます。
鍋の中に水を入れます。
「かたゆで卵」の場合は鍋の中の"豆類線"の線まで水を注いでください。

3. フタを閉める

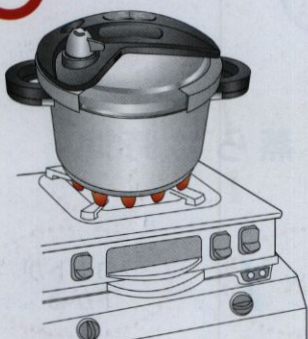
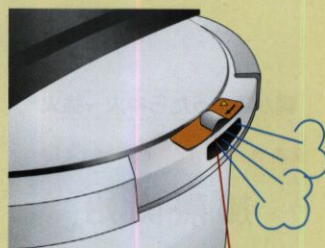
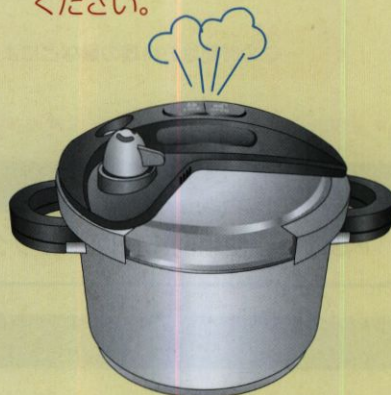
P9の【フタを閉める】の手順に従ってフタを閉めてください。

圧力鍋の使い方

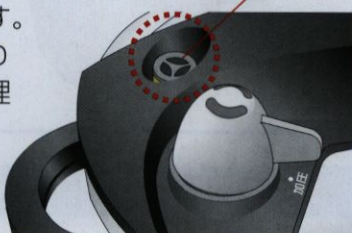
調理の流れ

4. 火にかける

圧力鍋をおもりが左手前に見える様にコンロにのせ、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火で加熱してください。
IHクッキングヒーターをご使用の場合は、
"中"で1分程度予熱した後、鍋が温まったら"強"にしてください。火力が強すぎると、取っ手の焼け焦げや、鍋底の変形の原因となります。

注意

ウインドゥ式安全装置が作動すると、ウインドゥ部分から横方向に勢いよく蒸気が出ることがあります。

ご使用の際は、おもりが左手前にくるようにして使用してください。

5. 圧力が上がり始める

点火から※2分～10分程度で、フロート式安全装置が上がります。（内容量によって時間は異なります。この時点では、まだ調理圧に達していません。）

フロート式安全装置

下がっている状態

上がっている状態

6. 圧力調理開始

フロートが上がってから※2分〜10分程度で、おもりから蒸気が上に向かって出始めます。これが調理の圧力に達したしるしです。

注意 調理中は絶対に、顔や手をおもりの上に近づけないでください。火傷の原因になります。

おもりから蒸気が出始めたら、蒸気の量ができるだけ少なくなるように火力を調整してください。
レシピに指定がある場合は、ここからタイマーをセットし、所定の時間が経過するまで加熱を続けます。
(この時間を**「調理時間」**と呼びます)

「かたゆで卵」の場合は、加圧時間は0分ですので蒸気が出たことを確認したら火を止めてください。何個でも時間は同じです。

具材の増減があっても、加圧調理時間は同じです。(大きくした➡時間延長 小さくした➡時間短縮)
ただし具材の大きさを変えた時には時間調整してください。

7. 蒸らし時間

火を止めてから※5分〜30分程度で、フロート式安全装置（以下フロート）が下がります。(このフロートが下がるまでの時間を**「蒸らし時間」**と呼び、この間も鍋の中では余熱による調理が続いています。

レシピで指示されたよりも短い時間でフロートが下がった場合、指示時間までフタを開かないでください。時間が来てもフロートが下がらない時は、フロートが下がるまで蒸らしてください。

※フロートがなかなか下がらない場合は、箸の先等でフロートを軽くつついてください。プシュッと音がしてフロートが戻ってきたり、全く下がらない場合は、鍋の中に圧力が残っていますので、フロートが下がるまでしばらく放置してください。

フロートが下がったことを確認したら、P10の【フタを開く】の手順に従ってフタを開けてください。

※説明文中の「フロートが上がるまでの時間」、「おもりから蒸気が出るまでの時間」、「フロートが下がるまでの時間」はあくまで目安です。実際の時間は、調理内容、気温、水温、ご使用の熱源、調理物の量によって異なります。

◎本商品の作動圧は140キロパスカルです。商品に付属のレシピ以外をご使用になる場合は、調理時間を調整してください。

◎豆類、おかゆ等、泡立ちやすい料理は多少煮汁がこぼれる場合があります。

注意 調理の流れに当てはまらない動きをした場合は、すぐに火を止め鍋をそのまま冷めるまで放置してください。冷めたらP10の手順に従ってフタを開けてください。
故障かなとおもったら、P16〜P18の【トラブルと対策】をお読み頂き、適切な対処を行ってください。

圧力鍋の使い方

調理後のお手入れ

1

調理後は、鍋の中に料理を保存せず、速やかに皿などに移し替えてください。
鍋がサビたり変色することがあります。

2

鍋とフタ、おもり、パッキン、フィルターを外し、各部品を食器用洗剤で洗い、十分にすすぎ水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

- パッキンは、調理カスや表面のヌメリが残らないように毎回ご使用後に中性洗剤で洗浄してください。
- パッキンを洗浄、乾燥される際は、包丁等で傷つけないようご注意ください。
- ノズル・ノズルフィルターは毎回ご使用後に洗浄してください。調理カス等が詰まっていたら、付属の掃除ピンで取り除いてください。ノズルフィルターは手で回して外すことができます。
- フロート式安全装置は、お湯を流しながら上下に動かして、内部に溜まった汚れを洗い流してください。
- フロート式安全装置の安全弁シャフト、第二安全弁は洗浄後お湯を流して汚れを取り除いてください。

禁止

食器洗浄機は使用しないでください。
洗剤の中にはアルカリ性のものがあり、鍋を傷める原因となります。また、食器洗浄機の熱風によっても鍋が傷むことがあります。

3

片づけの際は、フタを逆さにして、本体の上にかぶせ空気が通るようにした方がニオイがこもりません。

4

鍋の内部が焦げてしまった場合

鍋の中の水分が極端に少なくなると、鍋が焦げ付きます。
水分が少なくなる原因は、
①フロートが上がるまでの火力が弱い。
②おもりが動き出してからの火力が強い。の二点です。

焦げ付いてしまった場合は、焦げた中味を取り出し、鍋に焦げが浸かる程度水を入れ、そこにクエン酸(小さじ1)を入れ、圧力鍋のフタをせずに10分程度煮立てます。
割り箸など、木製の棒などで焦げをこすってみてください。取れるようなら焦げを取り、きれいに洗ってください。
取れないようなら一度水を捨て、最初から繰り返してください。それでも取れないようなら、クリームクレンザーなどを使用し、こすり取ってください。
(ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨を行っています。P19参照)

水を入れ沸騰させる
クエン酸小さじ1
クリームクレンザー

5

鍋の内部が変色してしまった場合

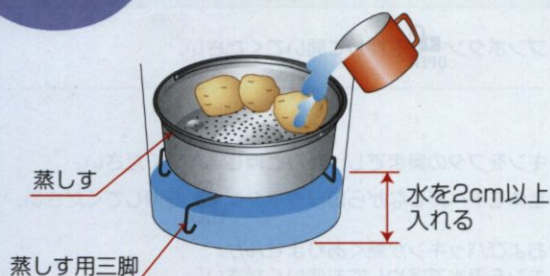
初めてのご使用、または数回ご使用での変色は、ステンレスの表面に皮膜が出来てきているためです。
その状態で使用を続けてください。変色は目立たなくなります。
鍋外部の変色は熱によるステンレス自体の焼けです。外側の油汚れなどをきれいに洗ってから、火にかけると多少防ぐことが出来ます。
内部の変色は、鍋にお湯を入れ市販のクエン酸を溶かし、洗い流すと落ちることがあります。

鍋に著しい変色が見られる場合は、火力が強すぎるか、水分が少なすぎて空焚き状態になっている可能性があります。そのような場合は、火力と水分の量を調整してご使用ください。

圧力鍋の使い方

ちょっと高度な使い方

蒸し料理

蒸し料理の場合

蒸し料理をする場合、鍋に底から2cm以上水を張り、鍋の中に三脚と蒸しすを置き、その上に蒸し物を置いてください。
その時、食材の高さが鍋のフチより高くならないように注意してください。
※蒸し料理はレシピにそってご使用ください。

豆料理 麺類の調理

大豆のような皮の剥がれやすい豆を調理する際は、市販の金属製の落とし蓋をお使いいただくか、付属の蒸しすを落とし蓋代わりにしてご利用ください。豆の皮がノズルに詰まるのを防止します。

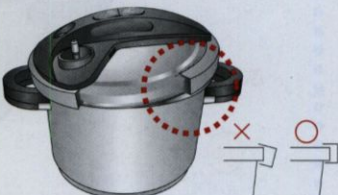
警告 紙製や布製、アルミ箔など軽くて薄手の素材の落とし蓋は、安全装置を詰まらせて事故に繋がる可能性がありますので、加圧中は絶対に使用しないでください。

やむを得ず、急いでフタを開ける場合

急冷

鍋を慎重にシンクに置き、フタの上にふきんをのせ、その上から水をかけてください。その際、なるべくおもり、フロート式安全装置には水がかからない様にしてください。しばらくしますとフロートが下がりますので、その後おもりを外し、P10の【フタを開く】に従って、フタを開けてください。
いったんフロートが下がりましても、鍋を揺らしたり、動かしたりした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかり、フロートが上がります。
その時はフタを開けずにしばらく放置し、圧力が下がったことを確認してから、P10の【フタを開く】の手順に従って再度フタを開けてください。

急減圧

（急減圧をすると煮物が煮くずれすることがあります。）
おもりを「蒸気抜」側に少しまわして、フロートが下がるまで蒸気を抜いてください。おもり上方に向かってプシューと勢い良く蒸気が出ますので、火傷等にご注意ください。絶対に顔や手をおもりの上に近づけないでください。
フロートが下がった後の手順は急冷と同様です。安全に十分注意してフタを開けてください。

トラブルと対策

P11の【調理の流れ】にあてはまらない動きをした場合は、直ぐに火を止め、使用を中止し、本ページの不具合内容とその対策をお読みになって、適切な対処を行ってください。
ご不明な場合は、P19の【お客様相談室】までご連絡ください。

不具合	現象	対策
フタが閉まらない	フックが閉じていませんか？	オープンボタン OPEN を押して開いてください。
	フタが浮いていませんか？ × ○	パッキンをフタの奥までしっかりと押し込んでください。 フタ全体を下へ押しながらロックボタン LOCK を押してください。 フタおよびパッキンが熱くありませんか。 パッキンを流水で冷やしてお使いください。
フタが開かない	鍋を真横から見たとき、フタが斜めになっていませんか？	フタを斜めにはめ合わせた場合、フタが開かなくなることがあります。その場合は修理が必要ですので、【お客様相談室】までお問い合わせください。
	フロートが上がっていませんか？	フロートが下がるまで待ってください。フロートが下がったら、P10の手順に従ってフタを開けてください。
フロートが上がらない	フタのフックは最後まで閉まっていますか？	一旦鍋を冷やしてからP9の手順に従って正しくフタを閉めてください。
	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていませんか？	一旦鍋を冷やしてからP14の手順に従ってフロートを掃除してください。
		一旦鍋を冷やしてからP8の手順に従ってフロートが上下にスムーズに動くことを確認してください。
	どこかから蒸気が漏れていませんか？	一旦鍋を冷やしてからP17の"蒸気が漏れる／水滴が落ちる"をご確認ください。
	火力が弱すぎませんか？	鍋底から炎がはみ出さない程度に火力を強くしてください。
フロートが下がらない	フロートの中や周辺に調理カスが詰まっていませんか？	粘性の高い料理をしていると、フロートがフタに密着し、下がりにくくなる場合があります。箸の先等で軽くつついてフロートが下がれば正常です。 P10の手順に従ってフタを開けた後、P14の手順に従ってフロートの掃除を行ってください。 調理物の量が多かったり、油分の量が多い調理をされている場合、フロートが落ちるまで時間がかかる場合があります。 箸でつついてもフロートが戻ってくる場合は、そのままフロートが下がるまでしばらく放置してください。 どうしても早くフタを開ける必要がある場合は、P15の急冷を行い、フロートが下がったことを確認してからP10の手順の従ってフタを開けてください。
フロートが落ちるのが早い	どこかから蒸気が漏れていませんか？	P17の"蒸気が漏れる／水滴が落ちる"をご確認ください。

トラブルと対策

不具合		現象	対策
蒸気が漏れる／水滴が落ちる	フタの周りから漏れる	パッキンは正しく取り付けられていますか？	P9の手順に従って、パッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。
			別の商品のパッキンが取り付けられていないか、確認してください。
		フタは正しく閉まっていますか？	P9の手順に従って、フタを正しく閉め直してください。
		パッキンが破損･劣化していませんか？	パッキンは消耗品です。使用頻度やお手入れの状態にもよりますが、弊社では１年程度での交換をお勧めしております。弊社【お客様相談室】までご連絡いただき、新しいパッキンをお買い求めください。
		パッキンが濡れたまま取り付けられていませんか？	パッキンは洗浄後、よく拭いてからご使用ください。
	ノズルの周りから漏れる	ノズルが緩んでいませんか？	緩んでいる場合はノズルフィルターを外して、ナットをペンチ等で締めなおしてください。
	フロートから漏れる	フロートのオーリングは正しい位置についていますか？	P8の図を参考にオーリングの位置を確認してください。
		フロートが汚れていませんか？	P14の手順に従ってフロートを掃除してください。
			P8の手順に従ってフロートが上下にスムーズに動くことを確認してください。
		フロートのオーリングが破損・劣化していませんか？	オーリングは消耗品です。１年程度での交換をお勧めしてります。弊社【お客様相談室】までご連絡いただき、新しいオーリングをお買い求めください。
		フロートが上がるまで蒸気が漏れ続ける	フロートが上がって密閉されるまでは隙間から蒸気が漏れます。異常ではありませんので、そのままご使用ください。
		フロートが上がっても少量の蒸気が漏れ続ける	タバコの煙程度の蒸気漏れであれば正常です。そのままご使用ください。
		ノズルが目詰まりしていませんか？	ノズルが詰まると圧力鍋が正常に作動しなくなる為、フロート式安全装置、もしくは第二安全弁が作動することがあります。P10の手順に従ってフタを開けた後、P14-2を参考に付属の掃除ピンでノズルとノズルフィルターを掃除してください。
	第二安全弁から漏れる	ノズル・フロート式安全装置が詰まっていませんか？	P10の手順に従ってフタを開けた後、P8の手順に従って、ノズルの掃除をしてください。また、P14の手順に従って、フロートの掃除をし、フロートがスムーズに動くことと、フロート中央のシャフトを指で押して動くことを確認してください。
	ウインドゥ式安全装置から漏れる	パッキンが破損･劣化していませんか？	パッキンは消耗品です。使用頻度やお手入れの状態にもよりますが、弊社では１年程度での交換をお勧めしております。弊社【お客様相談室】までご連絡いただき、新しいパッキンをお買い求めください。
		ノズル・フロート式安全装置・第二安全弁が目詰まりしていませんか？	ノズルが詰まると圧力鍋が正常に作動しなくなる為、フロート式安全装置、もしくは第二安全弁が作動することがあります。P10の手順に従ってフタを開けた後、P14-2を参考に付属の掃除ピンでノズルとノズルフィルターを掃除してください。

トラブルと対策

不具合	現象	対策
おもりから蒸気が出ない	火力が弱すぎませんか？	鍋底から火がはみ出ない程度まで火力を強くしP12にそって調理してください。
	圧力鍋の中の水分が蒸発し、空焚きになっていませんか？	すぐに火を止め、P10の手順に従ってフタを開けてください。
	ノズルが目詰まりしていませんか？	すぐに火を止め、P10の手順に従ってフタを開けてください。P8の手順に従って掃除ピンを使って、フィルター、ノズルを掃除してください。
おもりが揺れない	この圧力鍋のおもりは揺れません	調理圧力になるとおもりの上の穴から蒸気が出ますので、P13の手順に従って操作してください。
取っ手がガタつく	取っ手のネジが緩んでいませんか？	プラスドライバーで取っ手のネジを締めなおしてください。
プラスチックの焦げる臭いがする	火力が強すぎませんか？	火力が強すぎると、鍋底からはみ出した炎で取っ手が焼かれます。鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。
	鍋はコンロの中央に置かれていますか？	コンロの中央から鍋がずれていると、鍋底からはみ出した炎で取っ手が焼かれます。鍋をコンロの中央に置き、鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。
白米が少し、灰色がかって見える		高圧で食物の中の澱粉質がアルファ化した為、色が変わって見える現象です。異常ではありません。澱粉質がアルファ化することで、お米や玄米は、圧力鍋ならではのふっくらもちもちした食感になります。
料理が焦げ付く（鍋の焦げ取りに関してはP19をご参照ください。）	フロートが上がるまでの火力が弱すぎませんか？	点火後、鍋底からはみ出さない程度の中火～強火に調整してください。火力が弱すぎると、圧力がかかる前に鍋の中の水分がフロートの隙間から蒸発してしまいます。
	火力が強すぎませんか？	火力を少し弱めにし、鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。また、おもり上部から蒸気が出だしたら、蒸気の量が出来るだけ少なくなるよう火力を調整してください。
	水分が少なすぎませんか？	水分を少し多めに調整してご使用ください。
	どこかから蒸気が漏れていませんか？	P17の"蒸気が漏れる"をご確認ください。
鍋底が剥がれた、変形した	火力が強すぎませんか？	火力を少し弱めにし、鍋底からはみ出さない程度の火力に調整してご使用ください。
	空焚きになっていませんか？	水分を少し多めに調整してご使用ください。
		鍋底が著しく変形した鍋は使用しないでください。使用中に鍋が転倒するおそれがあり、大変危険です。コンロやＩＨプレートの上でガタツキがある場合は使用せず、【お客様相談室】までご相談ください。鍋底が変形した場合、修理は不可能です。ご了承ください。
鍋に亀裂・凹みがある		使用を止め【お客様相談室】までご相談ください。
部品をなくした・破損した		【お客様相談室】までご相談ください。
異音がする	ゴムが貼りつくような「ピチピチ・パチン」といった音がする	内圧が上がるときにパッキンが膨張する音です。異常ではありませんのでそのままお使いください。
	「ピー」という笛のような音がする	鍋が密閉されるときに、一時的に「ピー」という笛のような音が出ることがありますが異常ではありません。そのままお使いください。音が鳴りやまない場合は使用を止め【お客様相談室】までご相談ください。

アフターサービスについて （よくお読みください）

■お客様相談室

※P16～P18をご覧になられても、トラブルが解消しない時や、製品についてのご質問は下記の【お客様相談室】までご連絡ください。

お客様相談室：☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343

受付時間／午前 9:00～正午 12:00
午後 1:00～午後 5:00 （土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）

■修理料金の仕組み

修理料金は、**技術料・部品代・送料** などで構成されています。

技術料 ……診断・故障個所の修理及び部品の交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 ……修理に使用した部品及び補助材料代です。

送 料 ……お客様と弊社との間で発生した運送代です。

■パーツ価格表

部品番号	部 品 名	小売価格	税込価格
BOD-1	圧力調整装置(高圧用おもり 140kpa)	1,200円	1,260円
BOD-23	おもり用バネ	300円	315円
BOD-9	ノズルフィルター	500円	525円
BOD-10	パッキン	1,000円	1,050円
BOD-12	本体取っ手	1,300円	1,365円
BOD-13	掃除ピン	300円	315円
BOD-16	取扱説明書	1,000円	1,050円
BOD-14	蒸しす(オース用20cm)	1,000円	1,050円
BOD-24	蒸しす用三脚	300円	315円
BOD-6-9	オーリング	300円	315円

（別途送料をご負担ください。）

※税込価格は、2012年4月時点での税額を元に計算しております。
消費税率等の変更により、予告なく変更する場合がございますので、ご了承ください。
※交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用ください。
お問い合わせの際は必ず、部品番号と商品名（家庭用圧力鍋オース3.0ℓ、もしくはBODA30）・（家庭用圧力鍋オース4.0ℓ、もしくはBODA40）をお買上げの販売店、又は弊社【お客様相談室】までお申し付けください。

■別売り部品

600585	602121	603159	603197	602114
ガラス蓋 直径20cm	浜田ママの魔法のクイック料理	ステンレスクリーナー プロ	デジタルタイマー(W)	80レシピ
1,000円	1,200円	2,000円	2,000円	1,400円
1,050円(税込)	1,260円(税込)	2,100円(税込)	2,100円(税込)	1,470円(税込)

（別途送料をご負担ください。）

■ご購入10年後無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフ圧力鍋をお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内をさしあげます。
ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行ってください。
なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料（往復）はご負担頂きますのでご了承ください。

■こげとり研磨のご案内

ワンダーシェフでは、残念ながらこがしてしまった鍋の内面を、**技術料￥1,000＋送料（往復）＋消費税**で研磨して、お買い上げ時に近い状態に戻す加工も承っています。
上記の【お客様相談室】迄ご連絡ください。（販売店での受付は行っていません。）

ELNA・ADRIARN

神戸の地で30年以上洗練され、かつ温かみを感じるドイツ料理を提供する一軒家レストラン「エルナ・アドリアーン」。
昼は芦屋、神戸のマダムがランチを満喫し、夜は本格ディナーコース、5種類のドイツ直輸入樽生ビールと単品を楽しむお客様でにぎわう。
オーナーシェフ・GEORGE(ゲオルグ)氏の作り出すおいしさと丁寧な心配りは、多くの食通をリピーターにする。

オーナーシェフ・GEORGE(ゲオルグ)氏

「ワンダーシェフ　Orthを使用してみると、想像以上に食材のゆで時間が短縮され、肉は柔らかく、料理のスープもクリアにとれました。今回のレシピは、ご家庭でも簡単にドイツを感じていただける料理を作りましたが、レストランで出すドイツ料理も十分に作る力があります。
ふたの開閉も簡単で、主婦の方にもオススメできる圧力鍋です」

鶏もも肉と野菜、ソーセージのトマトソース煮

<材料>

A 鶏もも肉……………… 150g
　メークイン　小……… 3～4個　120g
　スライスベーコン…… 1枚
　玉ねぎ………………… 半分　120g
　人参…………………… 半分　80g
　トマトソース缶……… 750gのもの
　水……………………… 100㎖

B ピーマン……………… 1個　縦半分に切ります。
　ソーセージ…………… 2～3本　約100g

<作り方>

1. 材料Aをそれぞれ少し大きめの食べやすいサイズに切り、圧力鍋に入れ混ぜ合わせ、ふたをし加熱。圧力がかかったら弱火にし、2分30秒加圧する。
2. 時間が来たら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、材料Bを入れ、軽く混ぜて、2分程度味をなじませる。

<ポイント>
簡単にでき、ドイツを感じられる煮込み料理です。
ソーセージは圧力をかけると割れてしまうことが多いので、加圧後に鍋へ入れます。
材料Bは、いろどりを良く仕上げるために、加圧後に鍋に加え、なじませます。

アイントプフ（鶏肉・野菜・ベーコンのスープ仕立て）

<材料>

A 鶏もも肉……………… 約120g
　メークイン　小…… 3～4個
　スライスベーコン… 1枚
　玉ねぎ……………… 1/2個　80g
　人参………………… 1/2個　80g
　固形コンソメ……… 2個
　水…………………… 600㎖

B 赤パプリカ… 1/2個
　黄パプリカ… 1/2個
　ピーマン…… 1/2個
　ソーセージ… 2～3本　約100g

<作り方>

1. 材料Aをそれぞれ少し大きめの食べやすいサイズに切り、圧力鍋に入れふたをし、加熱。
 圧力がかかったら弱火にし、2分30秒加圧する。
2. 時間が来たら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、材料Bを入れ、軽く混ぜて、2分程度味をなじませます。

<ポイント>
ドイツ風ソーセージと野菜のスープ煮です。ザウアークラウト(キャベツの漬物)を添えてもおいしいです。
材料Bは、いろどりを良く仕上げるために、加圧後に鍋に加え、なじませます。

カボチャの冷製スープ

<材料>

A カボチャ… 皮と種を取り除いて乱切りにしたもの　400g
　玉ねぎ…… 中くらいのサイズ　1/2個　スライスにしたもの　80g
　水……………… 200㎖

B 牛乳……………… 350㎖
　グラニュー糖…… 15g
　塩………………… 適宜

<作り方>

1. 材料Aを圧力鍋に入れふたをし、加熱。
 圧力がかかったら弱火にし、2分加圧する。
2. 時間が来たら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、鍋内の材料を木ベラなどで混ぜ合わせてください。
4. ミキサーに、3を入れて材料Bを加えミキシングし、味をととのえ、冷蔵庫で冷やす。

<ポイント>
カボチャの皮は厚めに取りのぞいてください。
油は使わないのでヘルシーです。
色の濃いカボチャを選ばれると、より一層美しく仕上がります。
この分量で、8～10杯分程度出来ます。
トッピングは、クルトン、パセリ等が良く合います。

ドイツ風ジャガイモの冷製スープ

<材料>

A メークイン　小… 10ケ　450g　皮をむく
　玉ねぎ…………… 中くらいのサイズ　1個　150g　厚くスライスする
　セロリ…………… 1本　茎の部分を3cmに切る
　水………………… 250㎖

B 牛乳……………… 約600㎖
　塩………………… 適宜
　胡椒……………… 適宜

<作り方>

1. 材料Aを圧力鍋に入れふたをし、加熱。
 圧力がかかったら弱火にし、2分30秒加圧する。
2. 時間が来たら火を止め、フロートが下がるまで自然放置する。
3. フロートが下がったらふたを開け、鍋内の材料を木ベラなどを使って混ぜ合わせる。
4. 3と牛乳600㎖をミキサーに入れ、塩、胡椒で味をととのえミキシングする。
5. 冷蔵庫で冷やす。

<ポイント>
スープの濃さはミルクの量でお好みに調整してください。
ミキシングの時間は、少し長めの方がより一層滑らかに仕上がります。
冷たいスープですので、胡椒は少し効かした方が味がしまります。およそ、8～10杯分程度出来上がります。トッピングは、クルトンやパセリ等がよく合います。

調理時間早見表／インターネット・モバイルページ

- よく使われる材料を調理するのに必要な水分量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- Wonder chef 魔法のクイック料理 5.5ℓ（140キロパスカル）を使い、水の分量には調味料を含みます。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ、取り合わせによって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使いください。
- 調理時間：おもりが動き始めてから火を消すまでの時間です。
  詳しくは、P11の【調理の流れ】をご確認ください。

調理単位
カップ…1カップ200ml
大さじ…15ml
小さじ…5ml

	材料	分量	大きさ・形	水分量	調理法	調理時間	備考
肉	豚バラ肉	600g	4cm角	650ml	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	スペアリブ	700g	食べやすい大きさ	ひたひたの量	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	牛すじ肉	400g	食べやすい大きさ	300ml	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
魚	あじ	5尾	頭、腹、ぜいごを除く	350ml	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	たこ	500g	大きい乱切り	350ml	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
豆	大豆	200g	−	800ml	茹でる	1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	黒豆	200g	−	700ml	茹でる	下茹で1分 仕上げ1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	あずき	200g	−	600ml	茹でる	下茹で5分 仕上げ3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
野菜	かぼちゃ	400g	4cm角	300ml	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大根	1/2本	3cm輪切り6枚	ひたひたの量	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
いも	さつまいも	500g	2cm厚輪切り	350ml	茹でる	20秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g 5個	1個を半分に切る	300ml	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
海藻	ひじき(乾燥)	50g	水に浸けて戻す	200ml	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

http://www.wonderchef.jp/
インターネットホームページでは、200種類以上のレシピを写真入りで見る事が出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。
検索用ホームページから「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。

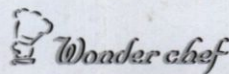
ホームページの内容
- ワンダーシェフについて
- レシピ検索
- 商品紹介
- お問い合わせ
- Q＆Aページ
- ユーザー登録
- 部品注文

http://www.wonderchef.jp/m/
モバイルページでは、200種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることが出来ます。
お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。
上記アドレスを携帯電話に入力してくださるか、2次元コードから入力してください。
入力方法は携帯電話の説明書をご覧ください。

モバイルページで出来る事
- キーワードからのレシピ検索
- 料理のカテゴリからの検索
- 材料・調理法からの検索
- カロリーからの検索
- ユーザー登録
- お問い合わせ

圧力鍋レシピ集
200種類以上のレシピを掲載しています！

- 和食：あんかけ茶碗蒸し、五目炊き込みご飯
- 洋食：シーフードと野菜ドレッシング、牛肉のイタリア風煮込み
- 中華：スペアリブのケチャップ煮、回鍋肉(ホイコーロー)
- 多国籍：コムタンスープ、冷麺
- お菓子デザート：カスタードプリン、タピオカのココナッツミルク
- 下ごしらえソース：豆、基本のトマトソースなど

インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています！
ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールマガジンをお届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、おもり・パッキン等の部品のご注文ページや、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。ご購入10年後無料点検のご案内もさしあげます。

ワンダーシェフ ORTH（オース）
家庭用 両手圧力鍋 BODA
保 証 書

Wonder Chef 圧力鍋をお買い上げ戴きまして、誠に有り難うございました。
私達は最高の品質の圧力鍋を提供することに努めております。
いつまでも楽しく、ワンダーシェフ圧力鍋をご愛用下さいませ。

●型　　式　ワンダーシェフ ORTH（オース）	両手圧力鍋4.0ℓ（BODA40） 両手圧力鍋3.0ℓ（BODA30）
●保証期間　お買い上げ後　1年間	※お買い上げ日がご不明の場合は、製造日より1年間とします。
●お買い上げ年月日	年　　月　　日
●お客様 お名前（フリガナ）	
●ご住所	〒□□□-□□□□
●電話番号	
●お買い上げ販売店名（もしくはレシートを添付）	

お客様相談室
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
TEL.06(6334)4349

◎取扱説明書等に記載された通り、正常な使用法において発生した不都合につきましてはお買い上げ後、1年間は無償で修理致します。
ただし、次に掲げる内容等により、商品に不都合が発生した場合の修理・交換につきましては実費を頂きます。
① 消耗部品(使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・パッキン・取っ手・おもり等)・付属品は保証の対象外とします。
② 移動、取り扱い不注意等により、落下、打ち付け等によっての損傷、故障。
③ 取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
④ お客様の勝手な修理、改造による損傷、故障。
⑤ 天災や火災等による損傷、故障。
⑥ その他、異常と思われる使用方法等によって起こる損傷、故障。
◎この保証は日本国内のみ有効です。

必ず商品お買い上げの販売店から、お買い上げ日、販売店名の記入を頂くか、レシートなど、ご購入を証明できるものと一緒に保管してください。ご購入を証明できるものが無い場合、保証対象外とさせて頂く場合がございます。
保証期間が過ぎている場合、ご希望により有料にて修理させていただきます。
ただし、弊社が修理不可能と判断した商品は、修理をお断りさせて頂く場合がありますのでご了承ください。
修理部品の保有期限は製造終了後約5年とさせて頂いております。
保有期限を過ぎた商品は、保証期間内であっても修理をお断りさせて頂く場合がありますので、ご了承ください。
ご不明な点がございましたら、弊社【お客様相談室】までご相談ください。

パッキン(BOD-10)の交換日を記録しておきましょう。

鍋購入日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日
パッキン交換日	年　月　日

※パッキンはお客様の使用頻度やお手入れにより、耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めします。

家庭用両手圧力鍋

3.0L(BODA30)
4.0L(BODA40)

掃除ピン

お客様相談室

圧力なべ協議会 会員
株式会社ワンダーシェフ

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎(06)6334-4349 FAX(06)6334-4343
受付時間／午前 9：00～正午 12：00
午後 1：00～午後 5：00
（土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）
アフターフォローは日本国内に限ります。
http://www.wonderchef.jp/
web@wonderchef.jp

（この取扱説明書は2012年現在のものです。品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。）